

# tamassa

## Restaurant

### MENU PENSION COMPLETE

**Vous êtes en pension complète, nous vous invitons à composer votre menu sans supplément :**  
**Plat principal\* accompagné d'une entrée (cru, salade, soupe) ou d'un délicieux dessert**

*\*Plat principal sans supplément*

#### LES GRIGNOTAGES

Panier de croustilles mauriciennes et sauce piquante <i>Beignets de crevette, samoussas, gâteaux piment, sauce aigre-douce au piment</i>	420
Pizza Margherita (tomate, mozzarella et olives)	440
Pizza de Wolmar (jambon de dinde, olive verte)	460
Pizza à la mauricienne (Cœur de palmiste, marlin fumé et basilic)	520

*Rs 180 en supplément du Menu Pension complète*

#### NOS SOUPES

Gaspacho Andalou et ses garnitures	280
✓ Crème Vichyssoise et croûtons (soupe froide)	280
✓ Smoothie de Chouchoux et pomme verte	280
✓ Crème de légumes de saison	280

#### NOS SALADES

✓ Salade de quinoa, melon d'eau, betterave et féta	395
Mozzarella « burrata » et sa salade de légumes à gaspacho <i>Rs 180 en supplément du Menu Pension complète</i>	520
Salade de foie gras, bonbons de brioche à la mangue <i>Rs 300 en supplément du Menu Pension complète</i>	800
DE-LIGHT Salade d'ourite aux saveurs créoles	395
Salade César au poulet	495
Salade niçoise et thon mi-cuit	495

#### NOS VIANDES

✓ Trio de minis burgers, oignon confit et sauce au bleu <i>Rs 150 en supplément du Menu Pension complète</i>	520
* Brochette de poulet à la mauricienne	550
* Brochette de bœuf mariné, sauce barbecue	630
Entrecôte aux cinq poivres et à l'ail <i>Rs 450 en supplément du Menu Pension complète</i>	890
Côtelette d'agneau aux herbes et graines de coriandre <i>Rs 600 en supplément du Menu Pension complète</i>	995

#### Garnitures au choix :

*Pommes frites, Salade mesclun, Légumes grillés, Riz créole*

#### NOS POISSONS CRUS

✓ Maki aux légumes, carottes, concombre confit et fromage fondu <i>Supplément du Menu Pension complète</i>	6 pcs 250	12 pcs 400
	<i>Rs 50</i>	<i>Rs 100</i>
Tataki de thon mariné, sauce teriyaki		460
Ceviche de poisson aux agrumes et fruits de la passion		460
Maki au thon albacore, ananas confit <i>Supplément du Menu Pension complète</i>	6 pcs 300	12 pcs 500
	<i>Rs 75</i>	<i>Rs 150</i>

#### NOS POISSONS ET CRUSTACES

* Calamar sauté aux deux poivrons et cotomili	595
DE-LIGHT * Filet de daurade Coryphène grillé, accompagné de marmelade d'orange et bisque de langouste	600
* Pavé de Sacréchien rôti au four accompagné de poêlée de gnocchis aux herbes	630
* Filet de vieille rouge sur un lit de quinoa et son jus de légumes parfumé	690
✓ Brochette de camarons au beurre d'ail <i>Rs 600 en supplément du Menu Pension complète</i>	995
Langouste sauce vierge à la vanille <i>Rs 1300 en supplément du Menu Pension complète</i>	1900

#### NOS SPECIALITES PALMISTE

Salade de palmiste refroidi d'un sorbet à la noix de coco	480
Salade de palmiste et croustillant de calamars <i>Rs 180 en supplément du Menu Pension complète</i>	520
Salade de palmiste aux fruits exotiques et marlin fumé <i>Rs 200 en supplément du Menu Pension complète</i>	540
Taboulé de palmiste, médaillons de langouste, salade d'herbes à l'huile de truffe <i>Rs 600 en supplément du Menu Pension complète</i>	990

#### NOS SPECIALITES LOCALES

* « Farata » et poulet à la mauricienne	350
* Rougaille de saucisses de porc	490
Carri de volaille et crevettes <i>Rs 180 en supplément du Menu Pension complète</i>	560
Vindaye de langouste à la mauricienne <i>Rs 1100 en supplément du Menu Pension complète</i>	1300

*Accompagné de riz blanc, fricassée de lentilles noires, raïta de concombre et achards*

✓ Tagliatelle au pistou et tomate séchée	440
--	-----

#### LES DOUCEURS

Tiramisu à la fraise en verrine	280
Ile flottante passion et crème anglaise coco	280
Verrine de litchi façon melba	280
Crème brûlée à la vanille	280
DE-LIGHT Ananas Victoria <i>Rs 100 en supplément du Menu Pension complète</i>	340
Assiette de fruits frais	340
Assiette de fromages et sa salade <i>Rs 150 en supplément du Menu Pension complète</i>	480

# tamassa

## Restaurant

### FULL BOARD MENU

As a full board guest, we would like to invite you to compose your own menu:

**Main dish\* accompanied by a starter (raw plate, salad, soup) or a dessert**

\* Dish without supplement

#### SNACKS

Crispy Mauritian basket with spicy sauce <i>Prawn fritters, samoussas, chili bites, sweet and sour sauce with chili</i>	420
Margarita pizza (Tomatoes, mozzarella and olives)	440
Wolmar pizza (Turkey ham, green olives)	460
Mauritian pizza (Palm heart, marlin and basil) <i>Rs180 supplement on full board suggestion</i>	520

#### SOUPS

Andalusian Gazpacho with its garnishes	280
✓ Leek and potato cream cold soup	280
✓ Cold christophine smoothie and green apples	280
✓ Creamy seasonal vegetable soup	280

#### SALADS

✓ Quinoa salad with watermelon, beetroot and feta cheese	395
Mozzarella "burrata" cheese with salad of vegetables «Gazpacho style» <i>Rs180 supplement on full board suggestion</i>	520
DE-LIGHT Octopus salad, Creole Style	395
Foie gras salad sewed with mango-buns <i>Rs300 supplement on full board suggestion</i>	800
Caesar salad with chicken	495
Nicoise salad with raw-seared tuna	495

#### MEAT DISHES

✓ Trio of Mini burgers with pickled onions and blue cheese sauce <i>Rs150 supplement on full board suggestion</i>	520
* Chicken skewer «Mauritian style»	550
* Skewer of marinated beef in barbecue sauce	630
5-Peppers Sirloin steak with garlic <i>Rs450 supplement on full board suggestion</i>	890
Lamb cutlet marinated with herbs and coriander seeds <i>Rs600 supplement on full board suggestion</i>	995

#### Garnishes at your choice :

*French fries, Mesclun salad, Grilled vegetables, Creole rice*

#### RAW FISH

✓ Maki with vegetables, pickled cucumber and cream cheese <i>Supplement on full board suggestion</i>	6 pcs 250	12 pcs 400
	<i>Rs50</i>	<i>Rs100</i>
Marinated tuna tataki, Teriyaki Sauce		460
Fish ceviche marinated in citrus and passion fruit		460
Albacore tuna maki with pickled pineapple <i>Supplement on full board suggestion</i>	6 pcs 300	12 pcs 500
	<i>Rs75</i>	<i>Rs150</i>

#### FISH AND CRUSTACEANS

* Sautéed calamari with bell peppers and coriander leaves	595
DE-LIGHT Grilled Dorado Fish fillet served with orange marmalade and lobster cream sauce	600
* Roast « Sacréchien » fish steak Served with sauteed gnocchis	630
* Snapper Fish fillet with quinoa and flavoured vegetable sauce	690
✓ King prawns with garlic butter on skewer <i>Rs600 supplement on full board suggestion</i>	995
Grilled Lobster with vanilla flavoured virgin sauce <i>Rs1300 supplement on full board suggestion</i>	1900

#### PALM HEART SPECIALITIES

Palm heart salad served with coconut sherbet	480
Palm heart salad with crispy calamary <i>Rs180 supplement on full board suggestion</i>	520
Palm heart salad with exotic fruits and smoked marlin <i>Rs200 supplement on full board suggestion</i>	540
Tabbouleh with palm heart and lobster medallions, Mesclun salad in truffle oil <i>Rs600 supplement on full board suggestion</i>	990

#### MAURITIAN SPECIALITIES

* Faratas stuffed with chicken, Mauritian style	350
* Pork sausage rougail	490
Chicken & prawns curry <i>Rs180 supplement on full board suggestion</i>	560
Lobster Vindaye, Mauritian style <i>Rs1100 supplement on full board suggestion</i>	1300
<i>Served with plain rice, black lentils, cucumber raita and pickles</i>	

✓ Tagliatelle with Pesto and sun-dried tomatoes	440
---	-----

#### DESSERTS

Strawberry Tiramisu verrine	280
Floating Island with passion fruit and coconut sauce	280
Lychee Melba-style, in verrine	280
Vanilla Crème Brûlée	280
DE-LIGHT Victoria pineapple <i>Rs100 supplement on full board suggestion</i>	340
Fresh fruit platter	340
Cheese platter with salad <i>Rs150 supplement on full board suggestion</i>	480



DeLight : Maximum pleasure with minimum calories



Chef's signature



Vegetarian